



PROTEGER

TOMETTE TERRE CUITE HUILE MATE

Apporte une finition naturelle tout en protégeant des taches, de l'eau et des graisses.

Destination

- S'utilise sur tomettes, terre cuite, parefeuilles...neuves ou anciennes
- S'applique sur support **BRUT**
- Peut s'utiliser en extérieur: terrasses, balcons, cuisines d'été

Performances

- A base d'huile de lin et d'huile de Tung
- Réchauffe la teinte naturelle des tomettes (aspect mouillé)
- Application facile
- Laisse respirer le support: ne forme pas de film
- Protège efficacement de l'eau, des graisses et des rayures
- Conserve l'aspect mat des tomettes
- Résiste à l'abrasion

Mode d'emploi

S'applique sur des tomettes, neuves ou anciennes, BRUTES, propres et sèches. Si besoin, nettoyez au préalable avec le Shampooing Décireur Tomette.

1. Bien agiter le bidon.
2. Appliquez généreusement l'huile à l'aide d'un pinceau spalter et laissez-la s'imprégner.
3. Au bout de 15 min, essuyez le surplus avec un chiffon de coton non pelucheux. Cette étape est indispensable pour égaliser l'aspect de surface et éviter les zones de brillance. Insistez bien le long des plinthes.
4. Laissez sécher 8h et vérifiez l'imperméabilité de votre sol en versant quelques gouttes d'eau: si elles restent en surface sans mouiller ni tacher, votre support est non poreux. Par contre, si elles s'infiltrent, vous devez recommencer l'opération.

Le conseil Libéron

- Vérifier une fois par an la porosité de votre sol en réalisant le test de la goutte d'eau. Si nécessaire, réappliquez de l'huile.
- Idéal dans le cadre d'une rénovation: l'huile ravive la teinte des tomettes défraîchies.



Aspect: mat

Conditionnement : 1L

Temps de séchage :

Séchage : toucher:1h / complet: 8h

Rendement en 1 couche par 1L :

20 m² (selon porosité du support)

Nettoyage: white spirit ou décireur Libéron

Matériel : pinceau spalter+chiffon

Fréquence : 1X par an